Istruzioni per l'uso

FORNO

IT



Italiano, 1



English,15



Français, 29



Espanol, 43



Português, 57

FZ 101.1/HA
FZ 101.1 IX/HA
FC 101.1/HA
FC 101.1 IX/HA
FQ 101.1/HA
FQ 101 C.1/HA
FZ 1012 C.1/HA
FZ 1012 C.1 IX/HA
FQ 1012 C.1/HA
F 1012.1/HA
F 1012.1 IX/HA

Sommario



Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

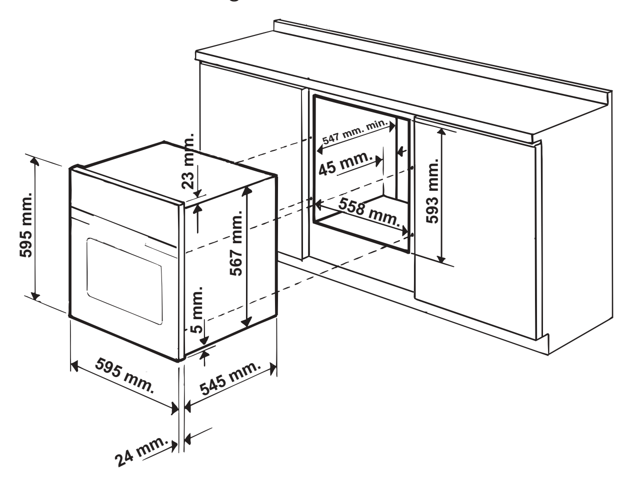
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

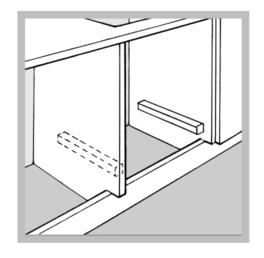
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

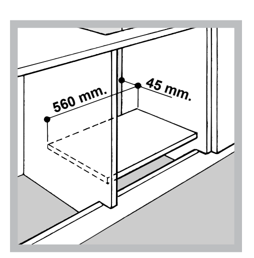


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

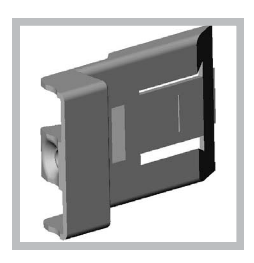
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).



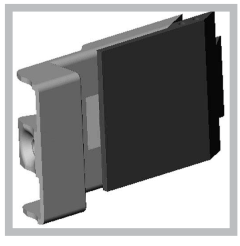


Centraggio e fissaggio

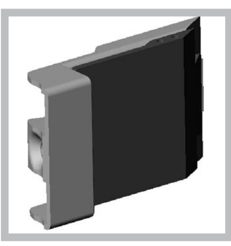
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

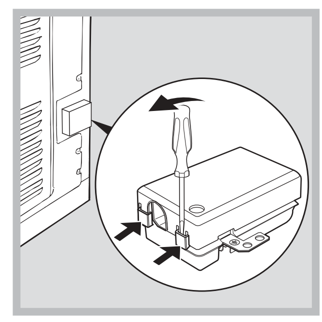
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

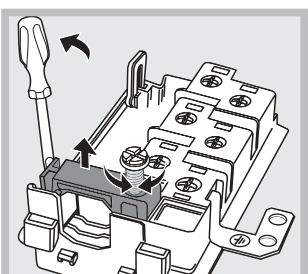
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione





1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).

2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (*vedi figura*).

3. Togliere le viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (⏚).

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

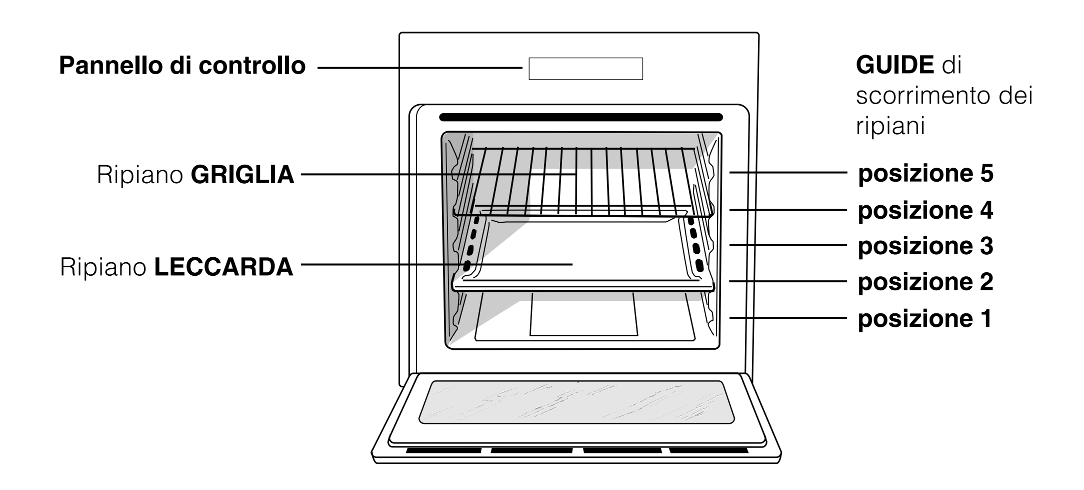
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 41,5
Volume*	lt. 58
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V ~ 50/60Hz o 60Hz potenza massima assorbita 2800W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL*	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Gratin.
CE	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

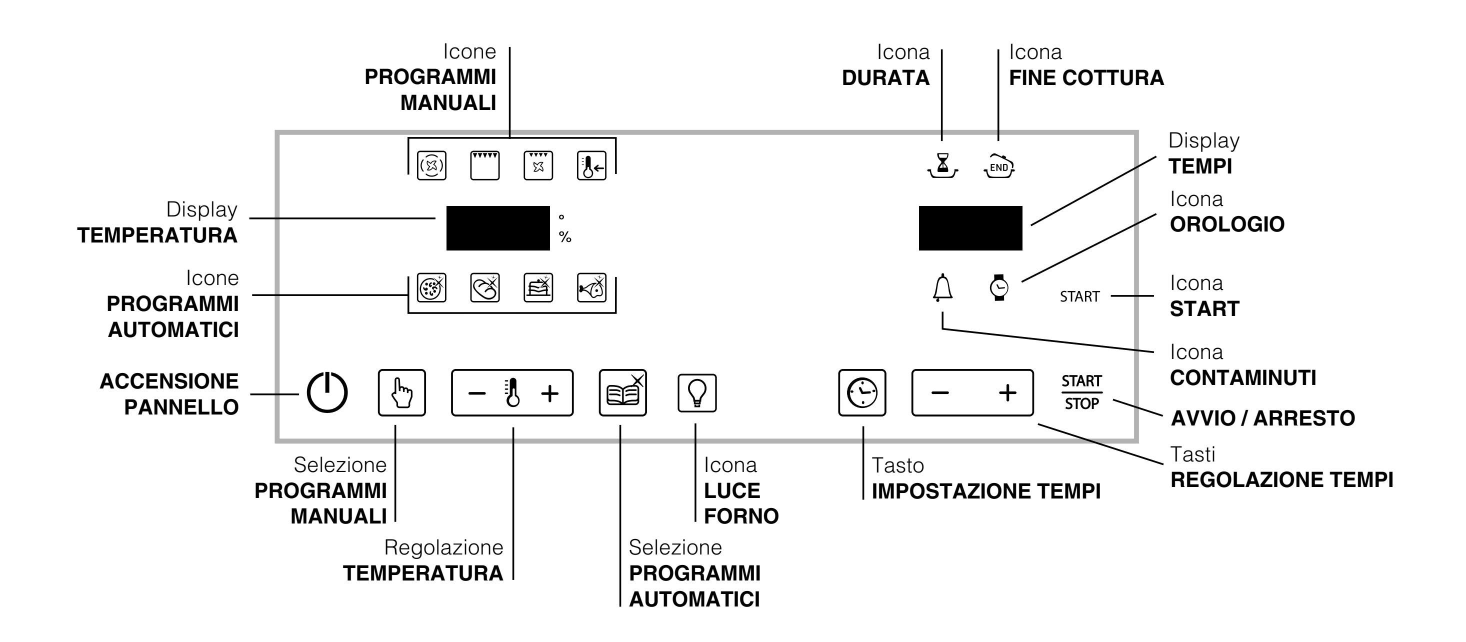
*** Senza guide estraibili**

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme



Pannello di controllo



Avvio e utilizzo



IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! "Blocco comandi" e "Modalità DEMO" sono attivabili/disattivabili anche se il pannello di controllo è spento.

! All'accensione del forno, se l'utente non tocca alcun tasto, il forno si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti

Blocco comandi

Per bloccare i comandi che regolano il forno premere in sequenza il tasto , il tasto "START/STOP" ed il tasto "+" dei tempi posizionato a destra. Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza "Loc".
Per sbloccare i comandi premere in sequenza il tasto ed il tasto "-" dei tempi posizionato a destra.
Il blocco comandi è attivabile quando il forno è in cottura, oppure è spento, oppure è stato impostato un fine cottura e premuto lo start. Il blocco comandi è disattivabile in tutti i casi precedenti ed anche quando il forno ha terminato la cottura.

Modalità Demo

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.
Per attivare la modalità DEMO, da forno acceso, premere in sequenza il tasto ON/OFF, START/STOP ed il tasto "+" dei tempi posizionato a destra.
Per disattivare la modalità DEMO, da forno acceso, premere il tasto ON/OFF ed il tasto "-" dei tempi posizionato a destra. Viene emesso un segnale acustico e il display tempi visualizza "D Off".
La modalità DEMO è attivabile solo quando il forno è acceso e non è stata avviata nessuna cottura.

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata una cottura ritardata.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e le due cifre sul display TEMPI;
2. premere i tasti "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere il tasto ;
4. premere i tasti "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e le tre cifre sul display TEMPI;
2. premere i tasti "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare.

Accendere il forno

Premere il tasto per accendere o spegnere il forno.

Avviare il forno

Premere il tasto per selezionare il programma di cottura manuale desiderato. Si possono impostare temperatura e durata di cottura.

Premere il tasto per selezionare il programma di cottura automatico desiderato. Temperatura e durata di cottura sono pre-impostate. E' possibile modificare solo la durata di ±5/10 minuti a seconda del programma scelto. La scitta "In" che compare sul display TEMPERATURA significa "inforna". Si può programmare una cottura ritardata.

Per avviare la cottura premere il tasto START/STOP. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di temperatura si illuminano fino alla fine del preriscaldamento. Per le cotture manuali è possibile modificare la temperatura premendo i tasti "+" e "-" posizionate a sinistra.
Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di temperatura istantanea segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la temperatura premendo i tasti "+" e "-" posizionati a sinistra (solo per cotture manuali);
- premendo il tasto START/STOP si può interrompere la cottura mantenendo la durata impostata;
- interrompere la cottura premendo il tasto ;
- impostare una nuova cottura (le impostazioni precedenti vengono azzerate).

In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno
A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto.

Hotpoint ARISTON

IT

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

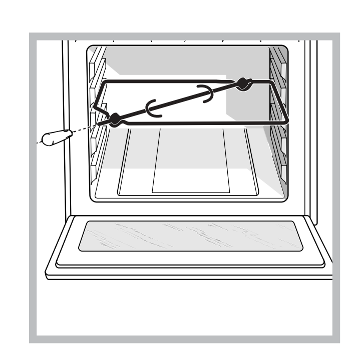
Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). Premendo i tasti "+" e "-" posizionati a sinistra, il display TEMPERATURA indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Girarrosto (solo in alcuni modelli)



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando i programmi o .

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. E' possibile modificare solo la durata di ±5/10 minuti a seconda del programma scelto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **CARNE**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito.Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

IT

Programma **PIZZA**
Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

Programma **PIZZA**
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imburrare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :
1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo
- Lanciare la cottura PIZZA


Programma **PANE**
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiante per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare).
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**; Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.



Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata

Per impostare la durata di una cottura manuale :

1. premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e la prima cifra sul display TEMPI;
2. premere i tasti "+" e "-" per regolare le ore;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano le altre 2 cifre sul display TEMPI;
4. premere i tasti "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare;
6. premere l'icona START/STOP per attivare la programmazione;
7. a tempo scaduto, sul display TEMPERUTURA compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare una cottura ritardata

! La programmazione ritardata è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 5 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e le due cifre sul display TEMPI;
3. premere i tasti "+" e "-" per regolare le ore;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano le altre 2 cifre sul display TEMPI;
5. premere i tasti "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. premere l'icona START/STOP per attivare la programmazione;
8. a tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta END e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul display TEMPI vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione premere il tasto START/STOP.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani guide standard	Posizione dei ripiani guide scorrevoli	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Multilivello*	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	Si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Sgombri	1	4	3	No	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Pollo alla griglia	1,5	2	2	No	210	55-60
	Seppie	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	No	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	No	210	70-80
	Agnello	1	2	2	No	210	40-45
Bassa temperatura	Scongelamento		2 o 3	2	No	-	-
	Lievitazione		2 o 3	2	No	-	60-90
	Riscaldamento cibi		2 o 3	2	No	-	-
	Pastorizzazione		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia(impasto di pane)	1	2	2	No	-	23-33
Pane automatico	Pane (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	55
Dolci automatico	Dolci a pasta lievitata	1	2 o 3	2	No	-	35-55
Carne automatico	Arrosti	1	2 o 3	2	No	-	60-80

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli



IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

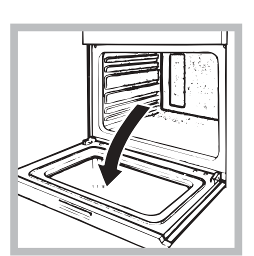
Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

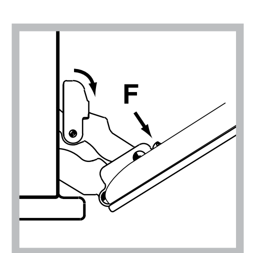
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

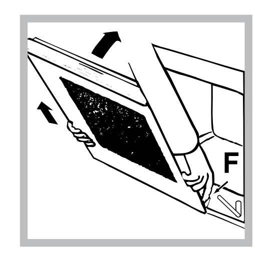
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



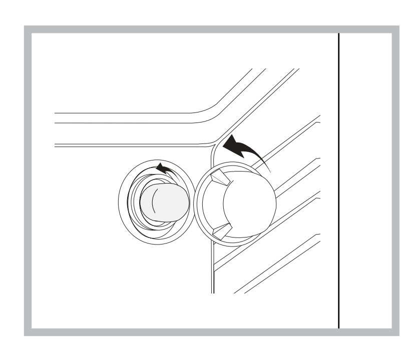
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

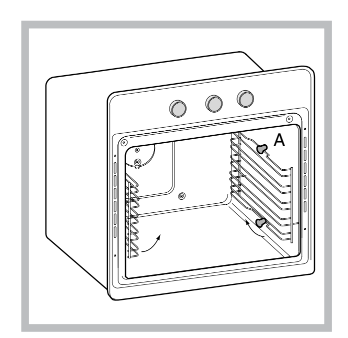


1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.
Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

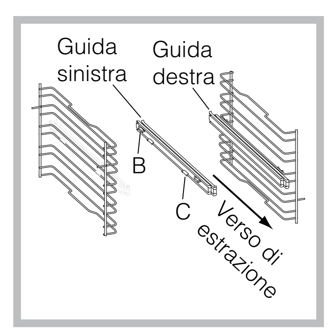


Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

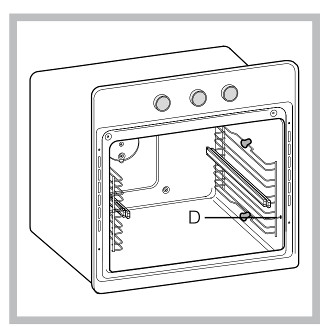
Per montare le guide scorrevoli:



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura)*. I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Assistenza

IT

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "ER" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

IT

Italiano, 1



English,15



Français, 29



Espanol, 43



Português, 57

FZ 101.1/HA
FZ 101.1 IX/HA
FC 101.1/HA
FC 101.1 IX/HA
FQ 101.1/HA
FQ 101 C.1/HA
FZ 1012 C.1/HA
FZ 1012 C.1 IX/HA
FQ 1012 C.1/HA
F 1012.1/HA
F 1012.1 IX/HA

GB

Contents



Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

Positioning

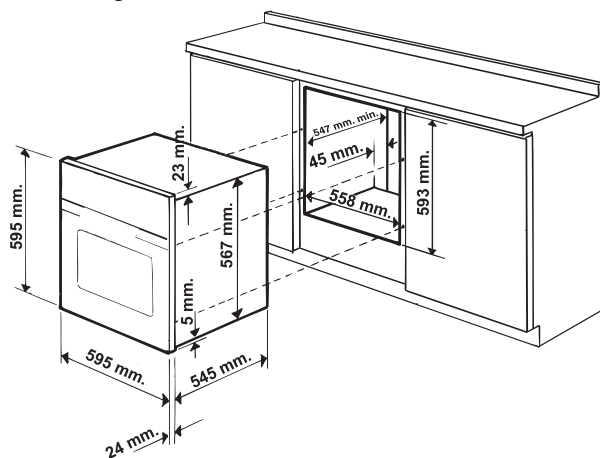
! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

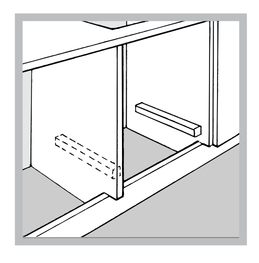
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under a counter** (*see diagram*) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

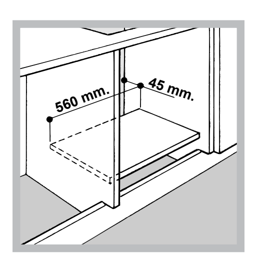


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

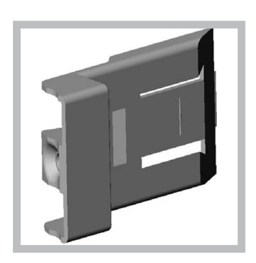
To ensure adequate ventilation is provided, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).



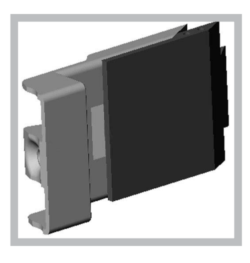


Centring and fixing

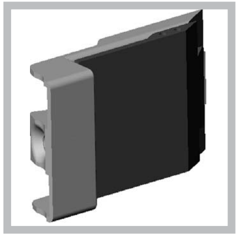
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are lined up with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (*see diagram*).



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*).



16 mm thick: use the second groove (*see diagram*).

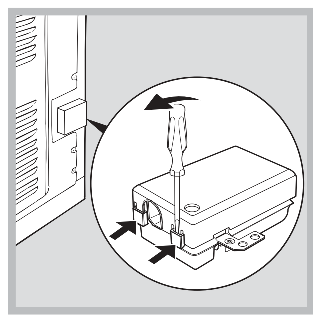
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the appliance data plate (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N-⏚, then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

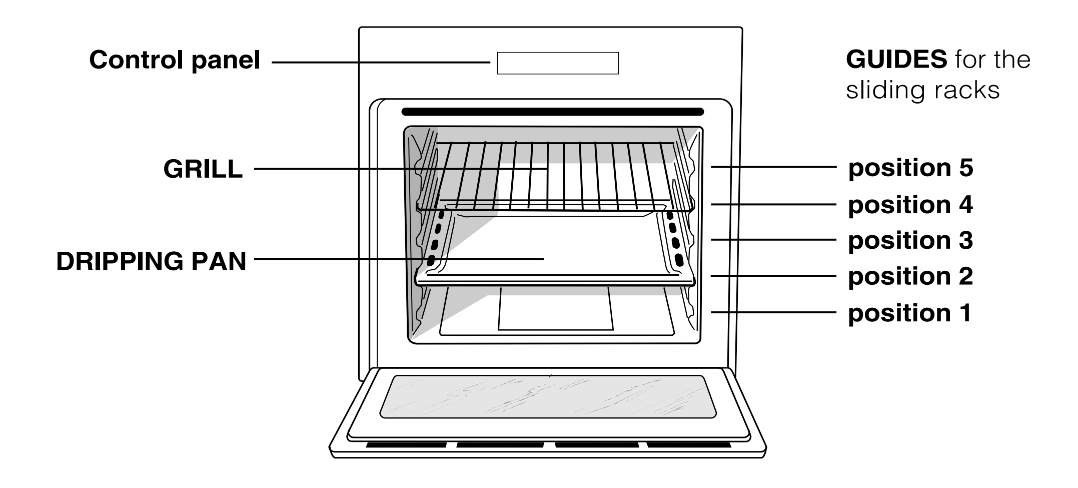
TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions *	width 43.5 cm height 32 cm depth 41.5 cm
Volume *	58 l
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50/60Hz or 60Hz maximum power absorbed 2800 W (see data plate)
ENERGY LABEL *	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Gratin.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

*** Without removable guide rails**

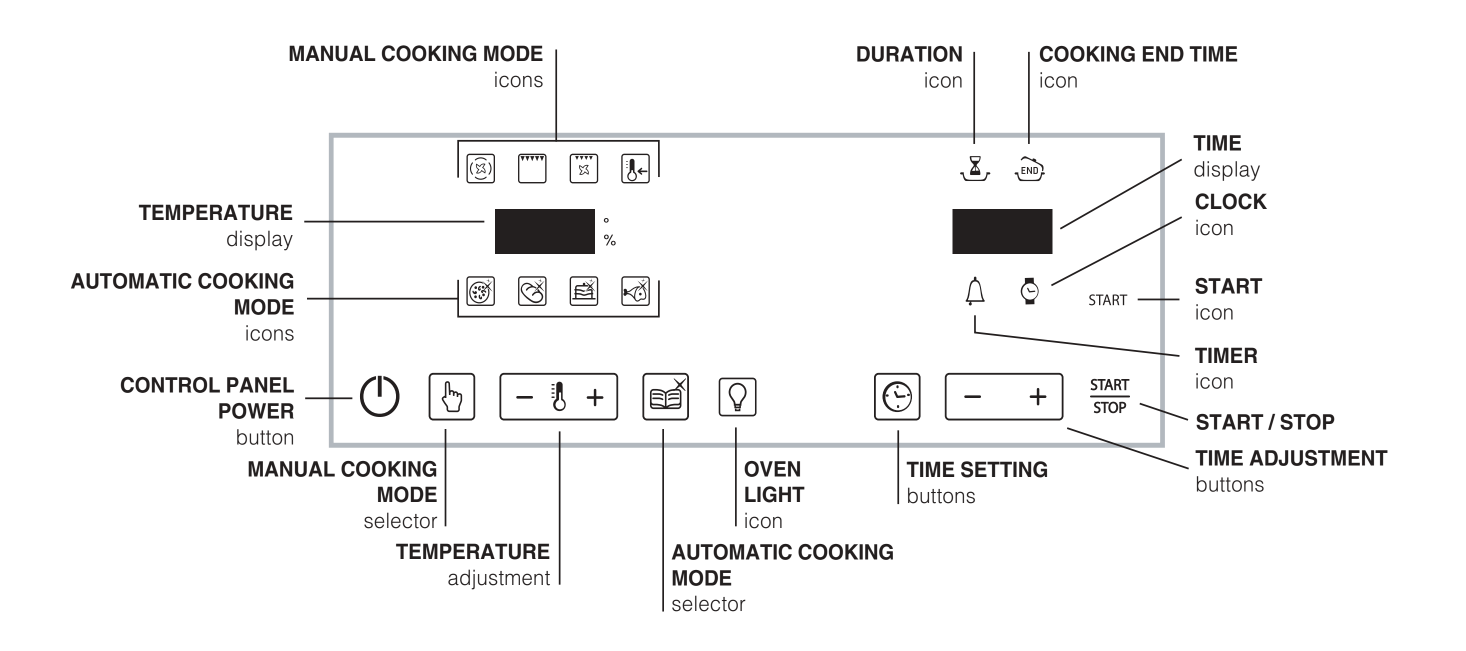
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! The "Control panel lock" and "DEMO mode" can be activated/deactivated even when the control panel is switched off.

! If no button is pressed within 2 minutes of the oven being switched on, the appliance will be switched off automatically.

Control panel lock

To lock the oven controls, press the button, the "START/STOP" button and the time "+" button on the right hand side of the control panel in sequence. A buzzer sounds and the TEMPERATURE display shows "Loc".

To unlock the oven controls, press the button and the time "-" button on the right hand side of the control panel in sequence.
The control panel lock function can be activated when a cooking programme is in progress or when the oven is switched off, or when a cooking end time has been set and the start button pressed. The control panel lock function can also be deactivated in all the above situations and after the oven has completed the set cooking programme.

Demo mode

The oven can operate in DEMO mode: all heating elements are deactivated, and controls remain operative.
To deactivate the DEMO mode, while the oven is switched on press the ON/OFF button, the START/STOP button and the time "+" button on the right hand side of the control panel, in that order.
To deactivate the DEMO mode, while the oven is switched on press the ON/OFF button and the time "-" button on the right hand side of the control panel. A buzzer sounds and the time display shows "D off".
The DEMO mode can only be activated when the oven is switched on and no cooking programme has been commenced.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a delayed cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the two digits TIME display flash.
2. Press the "+" and "-" buttons to adjust the hours.
3. Press the button.
4. Press the "+" and "-" buttons to adjust the minutes.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This may be set while the oven is switched off or while it is switched on.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the TIME display flash.
2. Press the "+" and "-" buttons to adjust the minutes;
3. Press the button again to confirm.

Switching the oven on

Press the button to switch the oven on or off.

Starting the oven

Press the button to select the desired manual cooking mode. The cooking temperature and duration may be set.

Press the button to select the desired automatic cooking mode. The cooking temperature and duration are both set to default values. The duration may be modified by ±5/10 minutes, depending on the selected cooking mode. The text "In" which appears on the TEMPERATURE display stands for "place the food IN the oven". A delayed cooking cycle may be programmed.

Begin cooking by pressing the "START/STOP" button. The oven will begin its preheating stage, and the current preheating temperature indicator lights illuminate when this stage is complete. The temperature of the manual cooking modes may be adjusted by pressing the "+" and "-" buttons on the left hand side of the control panel.
When the preheating stage is complete, a buzzer sounds and all current preheating temperature indicator lights are illuminated: place the food in the oven.
During cooking it is always possible to:
- Change the temperature by pressing the "+" and "-" buttons on the left hand side of the control panel (manual cooking modes only).
- Interrupt cooking while maintaining the set duration by pressing the START/STOP button.
- Press the button to stop cooking.
- Set a new cooking mode (previous settings will be reset).

If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan generates a stream of air which escapes between the oven control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button.



GB

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.
In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

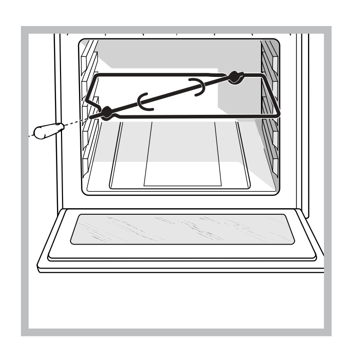
MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. By pressing the "+" and "-" buttons on the left hand side of the control panel, the power levels that may be set will appear on the TEMPERATURE display; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

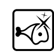
LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast (only available in certain models)



To operate the rotisserie spit (*see diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit into the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the or modes.

! When the  mode is activated, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and the **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The duration may be modified by ±5/10 minutes, depending on the selected cooking mode. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

ROAST mode
Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

BAKED CAKES mode
This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **PIZZA** mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for the recipe and further details.

 **BREAD** mode

Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.

 **PIZZA** mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:

1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour.
- Place inside hot or cold oven.
- Start the PIZZA cooking mode.

 **BREAD** mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:

1 Dripping pan holding 1000 g Max, lower level
2 Dripping pans each holding 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**. For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the duration

To set the duration of a manual cooking mode :

1. Press the button several times until the icon and the first digit on the TIME display flash.
2. Press the "+" and "-" buttons to adjust the hour value.

3. Press the button again until the other two digits on the TIME display begin to flash.
4. Press the "+" and "-" buttons to adjust the minute value.

5. Press the button again to confirm.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Programming delayed cooking

! A cooking duration must be selected before delayed programming can take place.

1. Follow steps 1 to 5 to set the duration as detailed above.

2. Then press the button until the icon and the two digits on the TIME display flash.
3. Press the "+" and "-" buttons to adjust the hour value.

4. Press the button again until the other two digits on the TIME display begin to flash.
5. Press the "+" and "-" buttons to adjust the minute value.

6. Press the button again to confirm.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The TIME display shows the cooking end time and the cooking duration alternately. To cancel a programmed procedure press the “START/STOP” button.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.

- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.

- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

GB

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Multilevel*	Pizza on 2 racks	1+1	2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks	1	2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)	1	2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb		2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel		1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne		2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0.7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Grilled chicken	1.5	2	2	No	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Low temperature	Defrosting		2 or 3	2	No	-	-
	Proving		2 or 3	2	No	-	60-90
	Dish heating		2 or 3	2	No	-	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	No	-	-
Automatic pizza	Pizza (see recipe)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	No	-	23-33
Automatic bread	Bread (see recipe)	1	2	2	No	-	55
Automatic baked cakes	Cakes made using leavened dough	1	2 or 3	2	No	-	35-55
Automatic roast	Roasts	1	2 or 3	2	No	-	60-80

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips



GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

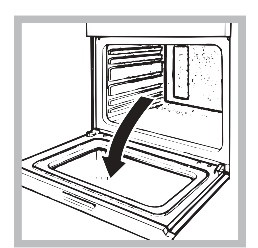
Cleaning the appliance

- The stainless-steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

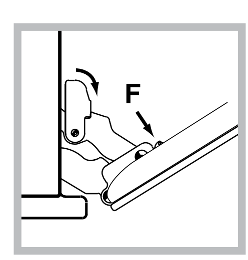
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

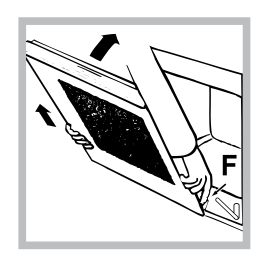
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (*see diagram*).



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).



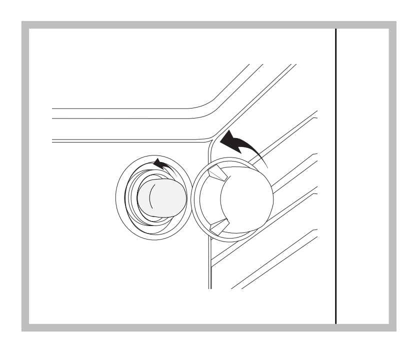
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you, lifting it out of its slot (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

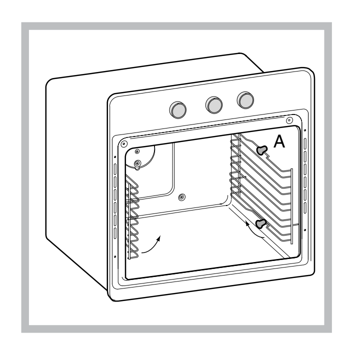


1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.

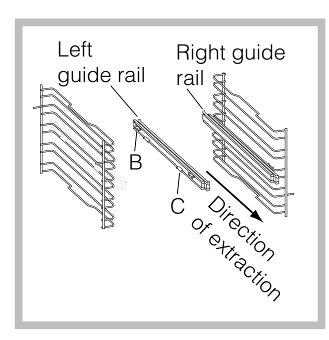
Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

Assembling the sliding rack kit

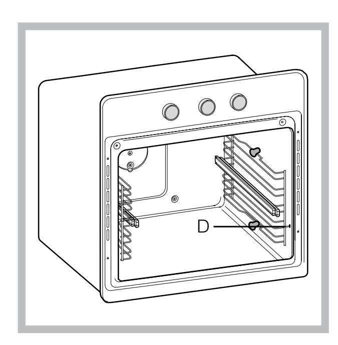
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (*see figure*).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: “ER” followed by numbers.
Call for technical assistance if a malfunction occurs.

Before calling for Assistance:

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The message shown on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Mode d'emploi

FOUR

FR





Italiano, 1   English,15   **Français, 29**




Espanol, 43   Português, 57

FZ 101.1/HA
FZ 101.1 IX/HA
FC 101.1/HA
FC 101.1 IX/HA
FQ 101.1/HA
FQ 101 C.1/HA
FZ 1012 C.1/HA
FZ 1012 C.1 IX/HA
FQ 1012 C.1/HA
F 1012.1/HA
F 1012.1 IX/HA



Sommaire

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

Positionnement

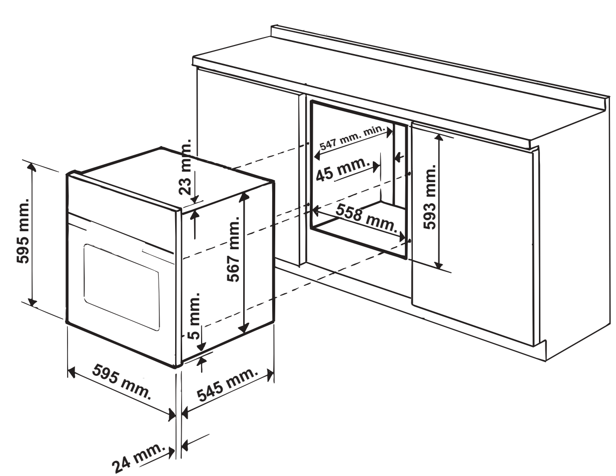
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

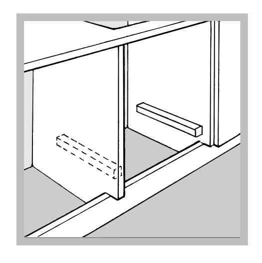
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne** , doit avoir les dimensions suivantes :

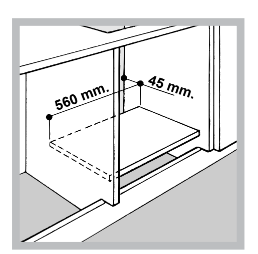


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

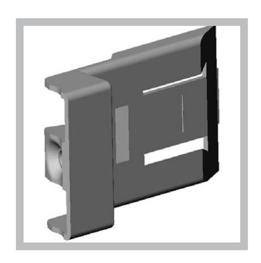
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).



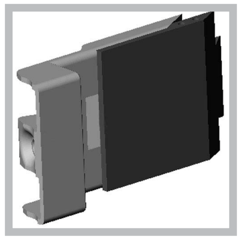


Centrage et fixation

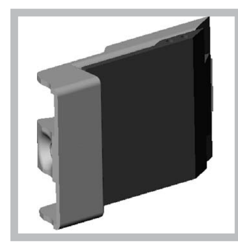
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (*voir figure*);



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (*voir figure*).

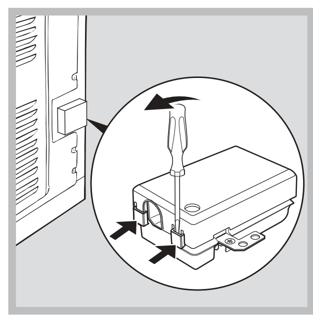
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).

2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS *(VOIR FIGURE)*.

3. Retirer les vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions *	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 41,5 cm
Volume *	58 l
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60Hz ou 60Hz puissance maximale absorbée 2800W (voir plaque signalétique)
ETIQUETTE ENERGIE *	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation d'énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Gratin.
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

*** Sans glissières télescopiques**

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

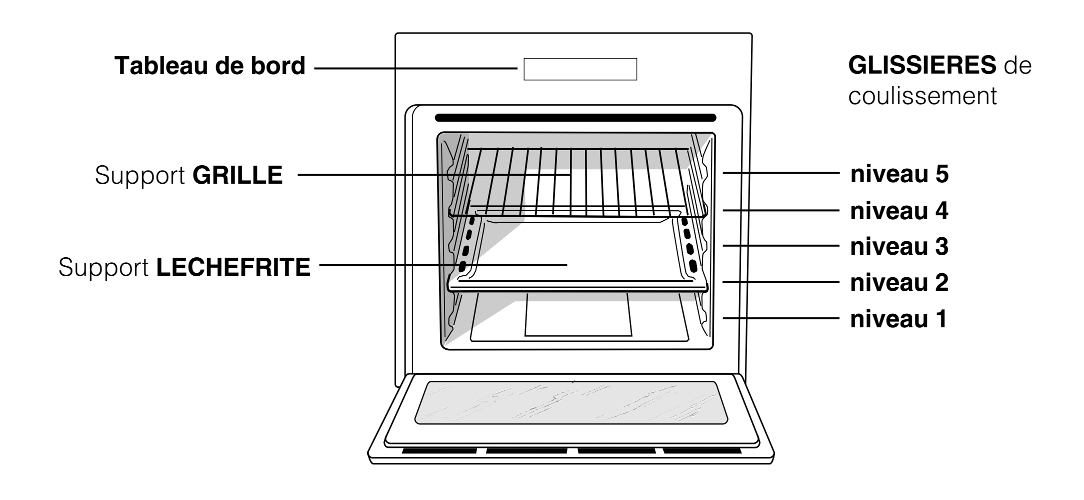
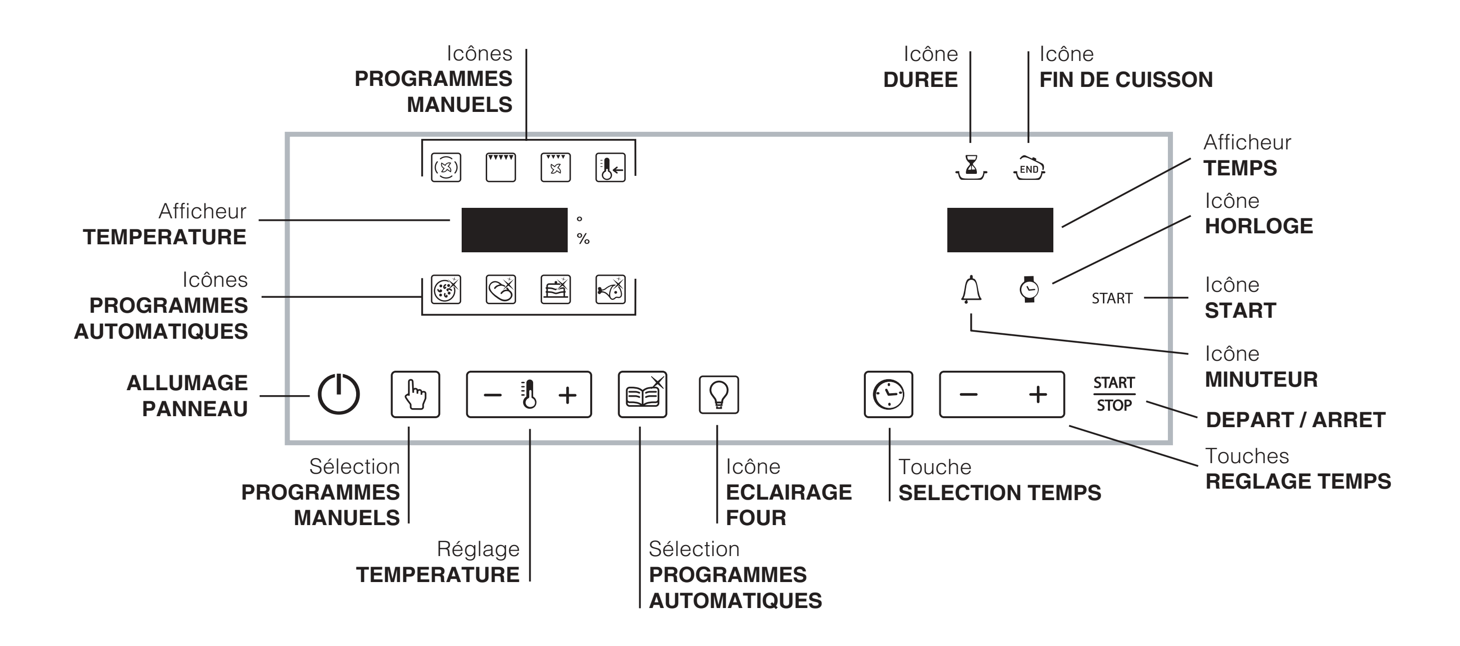


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation



FR

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Le "Verrouillage des commandes" et le "Mode DEMO" peuvent être activés/désactivés même si le panneau de commande est éteint.

! Si à l'allumage du four, l'utilisateur n'active aucune touche, le four s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

Verrouillage des commandes

Pour verrouiller les commandes de réglage du four, appuyer d'abord sur la touche , puis sur la touche "START/STOP" et enfin sur la touche des temps de droite "+". Un signal sonore retentit et le message "Loc." apparaît sur l'afficheur TEMPERATURE.
Pour déverrouiller les commandes, appuyer d'abord sur la touche puis sur la touche de droite des temps "-".
Le verrouillage des commandes est activable quand une cuisson est en cours, quand le four est éteint ou quand une fin de cuisson a été programmée et que START a été enfoncé. Le verrouillage des commandes est désactivable quand la cuisson au four est terminée et dans tous les cas précédents.

Mode Demo (Démonstration)

Le four peut fonctionner en mode DEMO: dans ce cas tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.
Pour activer le mode DEMO, quand le four est allumé, appuyer à la suite sur ON/OFF, sur START/STOP puis sur la touche de droite des temps "+".
Pour désactiver le mode DEMO, quand le four est allumé, appuyer sur la touche ON/OFF et sur la touche de droite des temps "-". Un signal sonore retentit et l'écran des Temps affiche "D Off".
Le mode de fonctionnement DEMO n'est activable que si le four est allumé et qu'aucune cuisson n'est en cours.

Réglage de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de cuisson différée.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter;
2. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler l'heure.
3. appuyer sur la touche ;
4. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler les minutes;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Son réglage est possible four éteint ou four allumé.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter;
2. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler les minutes;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Allumer le four

Appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre le four.

Mise en marche du four

Appuyer sur la touche pour sélectionner le programme de cuisson manuelle souhaité.
Possibilité de sélectionner la température et la durée de cuisson.

Appuyer sur la touche pour sélectionner le programme de cuisson automatique souhaité. La durée et la température de cuisson sont présélectionnées. Possibilité de ne modifier que la durée de ±5/10 minutes selon le programme choisi.
Le message "In" sur l'afficheur TEMPERATURE correspond à "enfourner". Possibilité de programmer une cuisson différée.

Pour démarrer la cuisson, appuyer sur START/STOP.
Le four se place en préchauffage, les indicateurs de température s'éclairent en rouge jusqu'à la fin du préchauffage. Pour les cuissons manuelles, appuyer sur les touches de gauche "+" et "-" pour modifier la température.
Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de température instantanée signale la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température en appuyant sur les touches de gauche "+" et "-" (uniquement pour cuissons manuelles);

FR

- stopper la cuisson tout en maintenant la durée sélectionnée en appuyant sur la touche START/STOP;
- stopper la cuisson par pression sur la touche ⏻;
- sélectionner une nouvelle cuisson (les sélections précédentes sont aussitôt annulées).

En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four
Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche.



FR

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

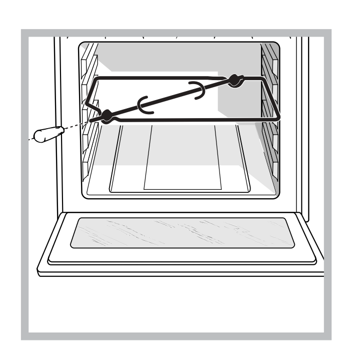
Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). Appuyer sur les touches de gauche "+" et "-", l'afficheur de la TEMPERATURE indiquera les niveaux de puissance sélectionnables, qui vont de 5 à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une température élevée en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programmes **BASSE TEMPERATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au gradin 1;
2. placer le berceau au gradin 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes ou .

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. Possibilité de ne modifier que la durée de ±5/10 minutes selon le programme choisi. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à froid ou à chaud.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.


Programme **VIANDE**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.


Programme **GATEAUX**
Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.


Programme **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.


Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

Programme **PIZZA**
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrer légèrement la plaque.

Recette PIZZA :
1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfourner à froid ou à chaud
- Démarrer la cuisson PIZZA

Programme **PAIN**
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :
1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
Procédé :
- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**; Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.



FR

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée

Pour sélectionner la durée d'une cuisson manuelle  :

1. appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et le premier chiffre de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter;
2. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler les heures ;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les 2 autres chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter ;
4. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmation d'une cuisson différée

! La programmation différée n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 5 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter;
3. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler les heures ;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les 2 autres chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter ;
5. appuyer sur les touches "+" et "-" pour régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'afficheur TEMPS affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, appuyer sur START/STOP.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux	1+1	2 et 4	1 et 3	Oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux	1	2 et 4	1 et 3	Oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)	1	2 et 4	1 et 3	Oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1	1 et 2/3	1 et 3	Oui	200-210	65-75
	Agneau		2	1	Oui	190-200	45-50
	Maquereau		1 ou 2	1	Oui	180	30-35
	Lasagnes		2	1	Oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Oui	200	20-30
Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	Non	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	Non	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Non	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	Non	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	Non	100%	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	Non	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4	3	Non	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
Gratin*	Poulet grillé	1,5	2	2	Non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	Non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	Non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	Non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	Non	210	40-45
Basse température	Décongélation		2 ou 3	2	Non	-	-
	Etuve		2 ou 3	2	Non	-	60-90
	Réchauffage aliments		2 ou 3	2	Non	-	-
	Pasteurisation		2 ou 3	2	Non	-	-
Pizza automatique	Pizza (voir recette)	1	2	2	Non	-	23-33
	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	Non	-	23-33
Pain automatique	Pain (voir recette)	1	2	2	Non	-	55
Gâteaux automatico	Gâteaux à pâte levée	1	2 ou 3	2	Non	-	35-55
Viande automatique	Rôtis	1	2 ou 3	2	Non	-	60-80

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils



FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

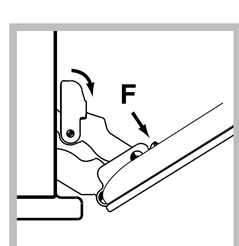
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

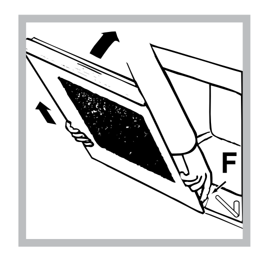
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



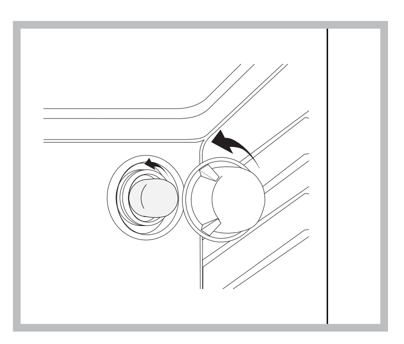
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Appuyer sur les arrêts **F**, puis tirer la porte vers soi en la dégageant de ses charnières (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

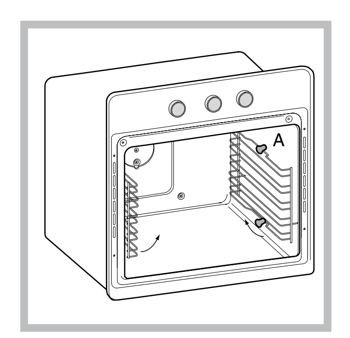


1. Enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

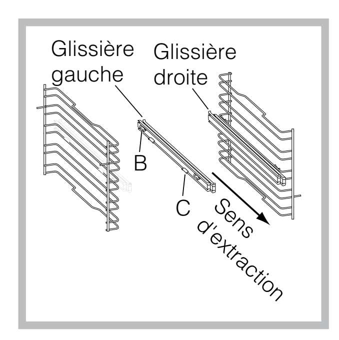
Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

Montage du Kit glissières coulissantes

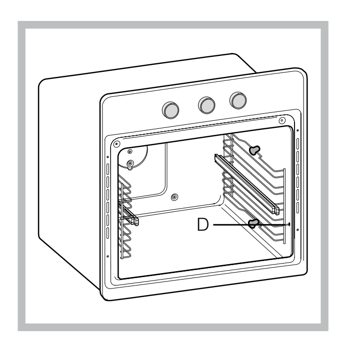
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlever les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Assistance

FR

Attention :
L’appareil est équipé d’un système d’autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : “ER” suivi de chiffres.
Contacter alors un service d’assistance technique.

Avant d’appeler le service de dépannage :

- Vérifier s’il est possible de résoudre le problème soi-même;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;
- Si ce n’est pas le cas, contacter le service d’Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le code erreur affiché sur l’écran TEMPERATURE
- le modèle de l’appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l’appareil

Manual de instrucciones

HORNO

ES


Italiano, 1


English,15


Français, 29


Espanol, 43


Português, 57

FZ 101.1/HA
FZ 101.1 IX/HA
FC 101.1/HA
FC 101.1 IX/HA
FQ 101.1/HA
FQ 101 C.1/HA
FZ 1012 C.1/HA
FZ 1012 C.1 IX/HA
FQ 1012 C.1/HA
F 1012.1/HA
F 1012.1 IX/HA

Sumario



Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

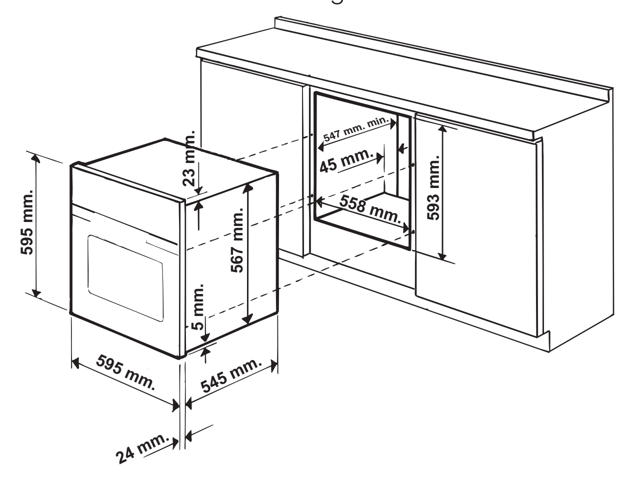
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

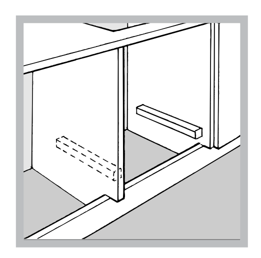
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas utilizadas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

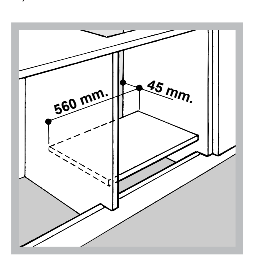


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

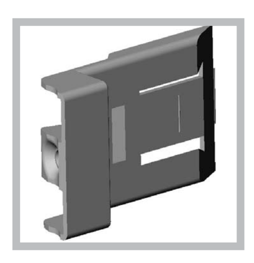
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



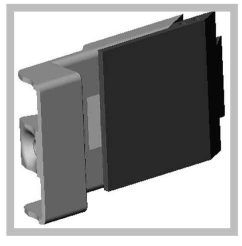


Centrado y fijación

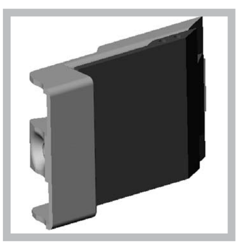
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

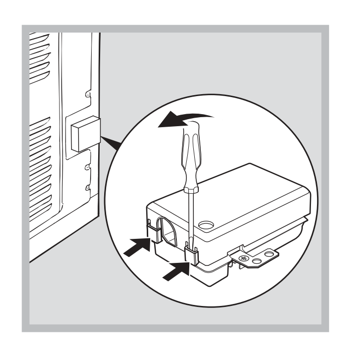
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

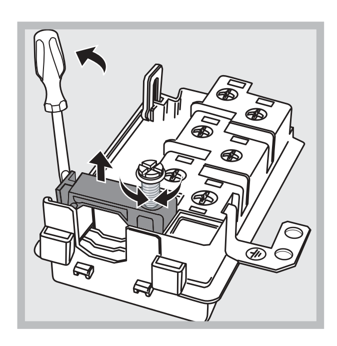
Conexión eléctrica

! Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver más adelante*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).



2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador *(ver la figura)*.

3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏚).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.
Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

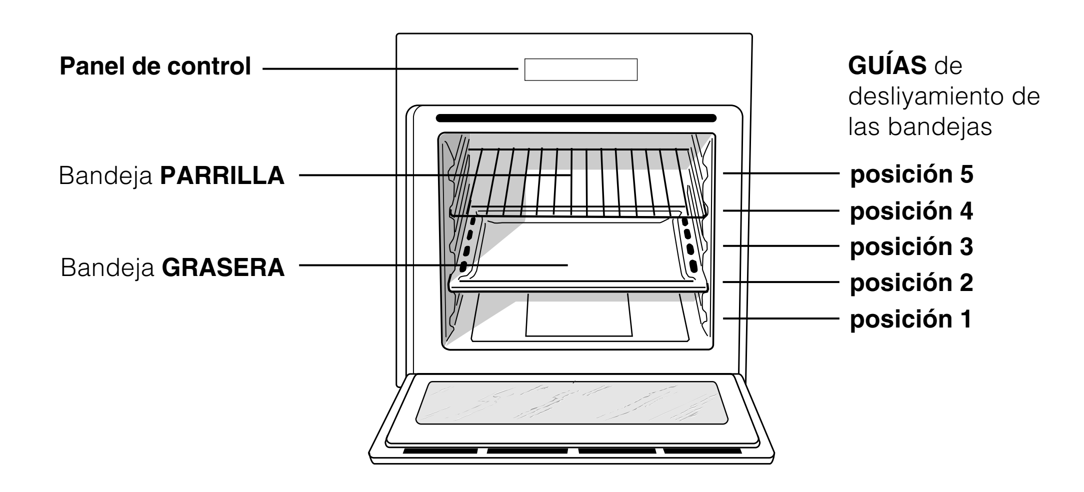
DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones*	ancho 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen *	litros 58
Conexiones eléctricas	tensión 220-240V ~ 50/60Hz o 60Hz potencia máxima absorbida 2800W (ver la placa de características)
ENERGY LABEL *	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada – función de calentamiento: Gratin.
CE	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. 2002/96/CE

*** Sin guías extraíbles**

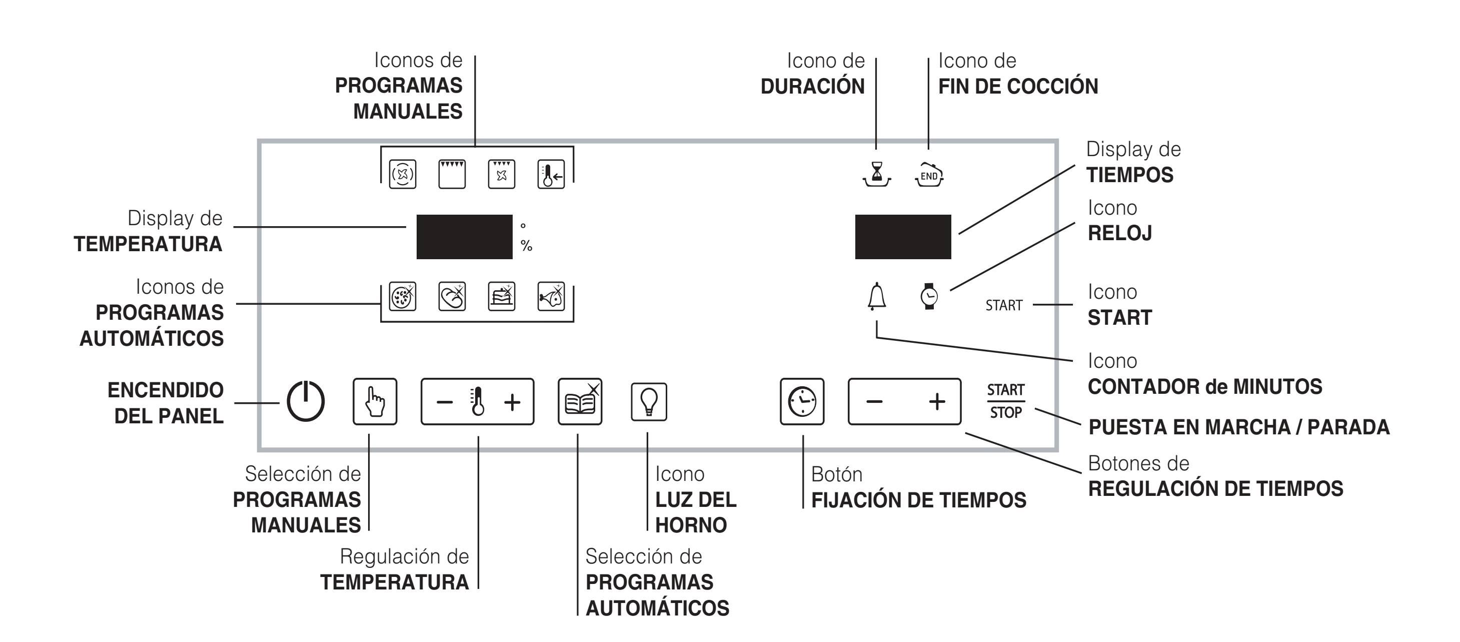
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso



ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! El "Bloqueo de los mandos" y la "Modalidad DEMO" se pueden activar/desactivar aún si el panel de control está apagado.

! Si después que se enciende el horno, el usuario no toca ningún botón, el horno se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Bloqueo de los mandos

Para bloquear los mandos que regulan el horno, presione secuencialmente el botón , el botón "START/STOP" y el botón "+" de tiempos ubicado a la derecha. Se emitirá una señal sonora y en el display TEMPERATURA se visualizará "Loc".
Para desbloquear los mandos, presione secuencialmente el botón y el botón "-" de tiempos ubicado a la derecha.
El bloqueo de los mandos se puede activar cuando se está realizando una cocción, cuando el horno está apagado o si se ha fijado un final de cocción y presionado el botón start. El bloqueo de mandos se puede desactivar en todos los casos precedentes y también cuando ha finalizado la cocción.

Modalidad Demo

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos.
Para activar la modalidad DEMO, con el horno encendido, presione secuencialmente el botón ON/OFF, el botón START/STOP y el botón "+" de tiempos ubicado a la derecha.
Para desactivar la modalidad DEMO, con el horno encendido, presione el botón ON/OFF y el botón "-" de tiempos ubicado a la derecha. Se emitirá una señal sonora y en el display de tiempos se visualizará "D Off".
La modalidad DEMO se puede activar sólo cuando el horno está encendido y no ha comenzado ninguna cocción.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado una cocción retrasada.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el display de TIEMPOS;
2. presione los botones "+" y "-" para modificar la hora;
3. presione el botón ;
4. presione los botones "+" y "-" para modificar los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Se puede programar con el horno apagado o encendido.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el display de TIEMPOS;
2. presione los botones "+" y "-" para modificar los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Encender el horno

Presione el botón para encender o apagar el horno.

Poner en funcionamiento el horno

Presione el botón para seleccionar el programa de cocción manual deseado. Se pueden fijar la temperatura y la duración de la cocción.

Presione el botón para seleccionar el programa de cocción automática deseado. La temperatura y la duración de la cocción están prefijadas. Es posible modificar sólo la duración ±5/10 minutos según el programa elegido. El mensaje "In" que aparece en el display TEMPERATURA significa "enhornar". Se puede programar una cocción retrasada.

Para poner en marcha la cocción, presione el botón START/STOP. El horno entrará en la fase de precalentamiento y los indicadores de temperatura se iluminarán hasta que finalice esta fase. En las cocciones manuales, es posible modificar la temperatura presionando los botones "+" y "-" ubicados a la izquierda.

Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de temperatura instantánea indicarán que el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos que debe cocinar.
Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando los botones "+" y "-" ubicados a la izquierda (sólo para las cocciones manuales);
- presionando el botón START/STOP se puede interrumpir la cocción manteniendo la duración fijada;
- interrumpir la cocción presionando el botón ⏻;
- seleccionar una nueva cocción (las selecciones anteriores se anularán).
El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica y si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno
Con el horno apagado, la bombilla se puede encender en cualquier momento, pulsando el botón.

Programas



ES

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

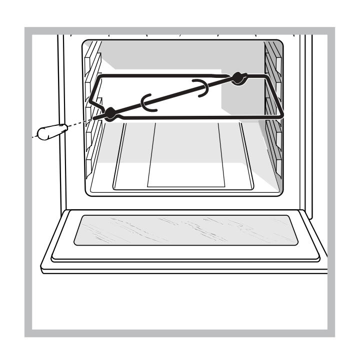
Programa **MULTINIVEL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior y el asador automático (cuando existe). Presionando los botones "+" y "-" ubicados a la izquierda, el display TEMPERATURA indicará los posibles niveles de potencia que van de 5% a 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa**GRATIN**
Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también se ponen en funcionamiento el elemento calentador circular, el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90 °C.

El asador automático (sólo en algunos modelos)



Para accionar el asador automático (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando los programas o .

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador automático se detiene.

Programas de cocción automáticos

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. Es posible modificar sólo la duración ±5/10 minutos según el programa elegido. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando en **frío** o en **caliente**.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **CARNE**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Enhorne con el horno frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

Programa **TORTAS**
Esta función es ideal para cocinar tortas, ya sea las que contienen levadura natural como las que contienen levadura química y también las que no contienen levadura. Enhornar con el horno frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

ES

 Programa **PIZZA**

Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

 Programa **PAN**

Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

 Programa **PIZZA**

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la grasera.

Receta para la PIZZA:

1 Grasera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Leudado a temperatura ambiente: 1 hora.
- Enhorne con el horno frío o caliente
- Ponga en marcha el programa de cocción  PIZZA

Programa **PAN**

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasera en la posición 5**;
- el leudado de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :

1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual BAJA TEMPERATURA en 40ºC y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasera en la posición 5**; Para la limpieza, se aconseja el uso de agua y vinagre.
- Enhorne con el horno frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.



ES

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Para fijar la duración de una cocción manual :

1. presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y el primer número en el display de TIEMPOS;
2. presione los botones "+" y "-" para modificar las horas;

3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el display de TIEMPOS;
4. presione los botones "+" y "-" para modificar los minutos;

5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar una cocción retrasada
! La programación retrasada es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 5 descrito para la duración;

2. luego, presione el botón hasta que centelleen el icono y los dos números en el display de TIEMPOS;
3. presione los botones "+" y "-" para modificar las horas;

4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el display de TIEMPOS;
5. presione los botones "+" y "-" para modificar los minutos;

6. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el display TIEMPOS se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, presione el botón START/STOP.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.

- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.

- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.

- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizables			
Multinivel*	Pizza en 2 niveles	1+1	2 y 4	1 y 3	Si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles	1	2 y 4	1 y 3	Si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)	1	2 y 4	1 y 3	Si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1	1 y 2/3	1 y 3	Si	200-210	65-75
	Cordero		2	1	Si	190-200	45-50
	Caballa		1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasañas		2	1	Si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	Si	200	20-30
Barbacoa*	Caballa	1	4	3	No	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburguesas	n.° 4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan	n.° 4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	tostado)	1	-	-	No	100%	70-80
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)						
Gratin*	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	No	210	55-60
	Sepias	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	No	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	No	210	70-80
	Cordero	1	2	2	No	210	40-45
Baja temperatura	Descongelación		2 o 3	2	No	-	-
	Leudado		2 o 3	2	No	-	60-90
	Calentamiento de comidas		2 o 3	2	No	-	-
	Pasteurización		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automática	Pizza (ver la receta)	1	2	2	No	-	23-33
	Hogaza (masa de pan)	1	2	2	No	-	23-33
Pan automático	Pan (ver la receta)	1	2	2	No	-	55
Tortas automático	Tortas con levadura	1	2 o 3	2	No	-	35-55
Carne automático	Asados	1	2 o 3	2	No	-	60-80

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos



ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (*ver Programas*) y la “limpieza automática retrasada” (*ver Mantenimiento y cuidados*), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

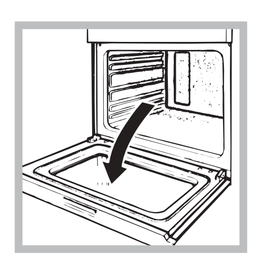
Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

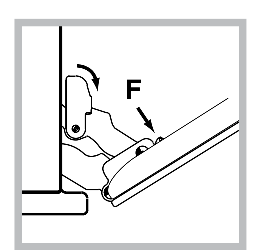
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

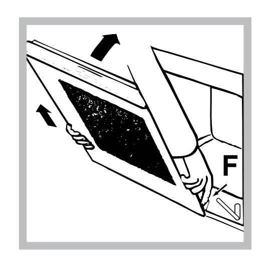
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



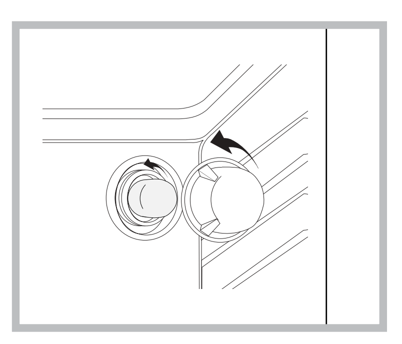
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

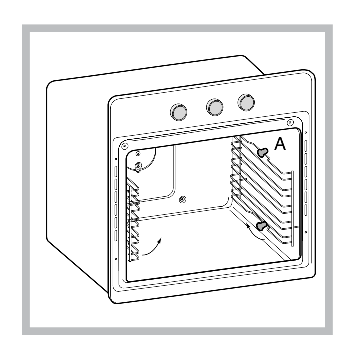


1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.

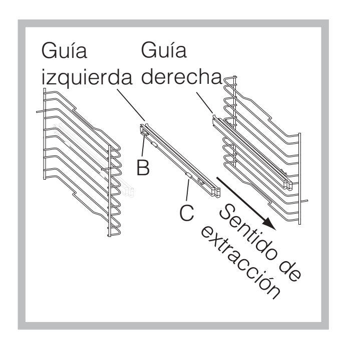
Vuelva a colocar la tapa posicionando correctamente la junta (*ver la figura*).

Montaje del Kit Guías Deslizables

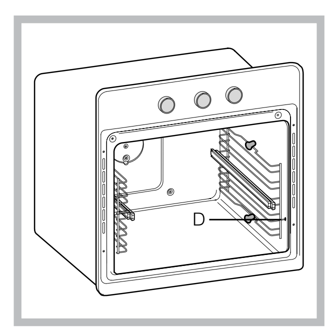
Para montar las guías deslizables:



1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (*ver la figura*).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (*ver la figura)*. Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.

4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “ER” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

Instruções para a utilização

FORNO



IT

Italiano, 1



English,15



Français, 29



Espanol, 43



Português, 57

FZ 101.1/HA
FZ 101.1 IX/HA
FC 101.1/HA
FC 101.1 IX/HA
FQ 101.1/HA
FQ 101 C.1/HA
FZ 1012 C.1/HA
FZ 1012 C.1 IX/HA
FQ 1012 C.1/HA
F 1012.1/HA
F 1012.1 IX/HA

Índice



Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

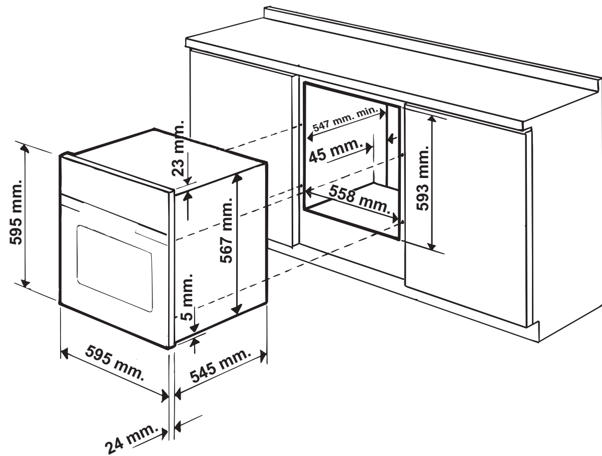
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para assegurar um bom funcionamento do aparelho é necessário o móvel ter de características adequadas:

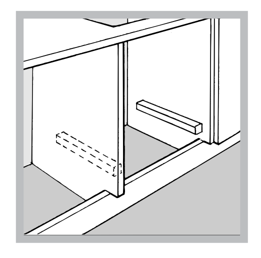
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:

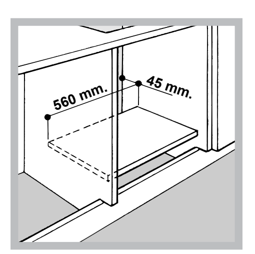


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

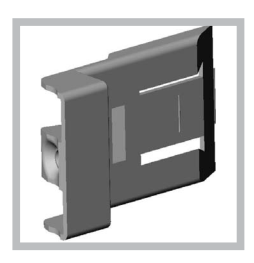
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



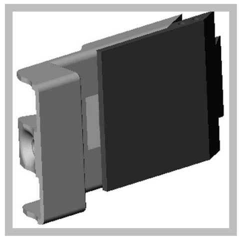


Colocar no centro e prender

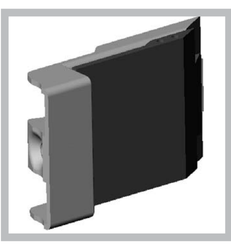
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

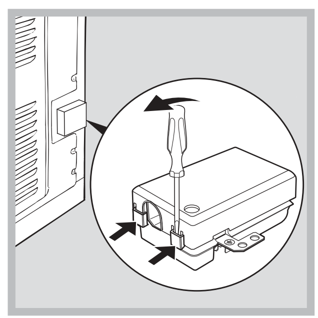
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser retirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

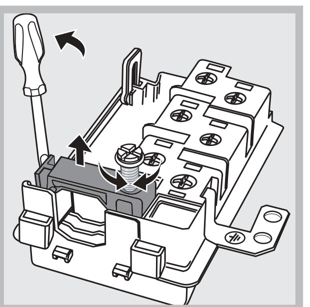
! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).



3. Tire os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

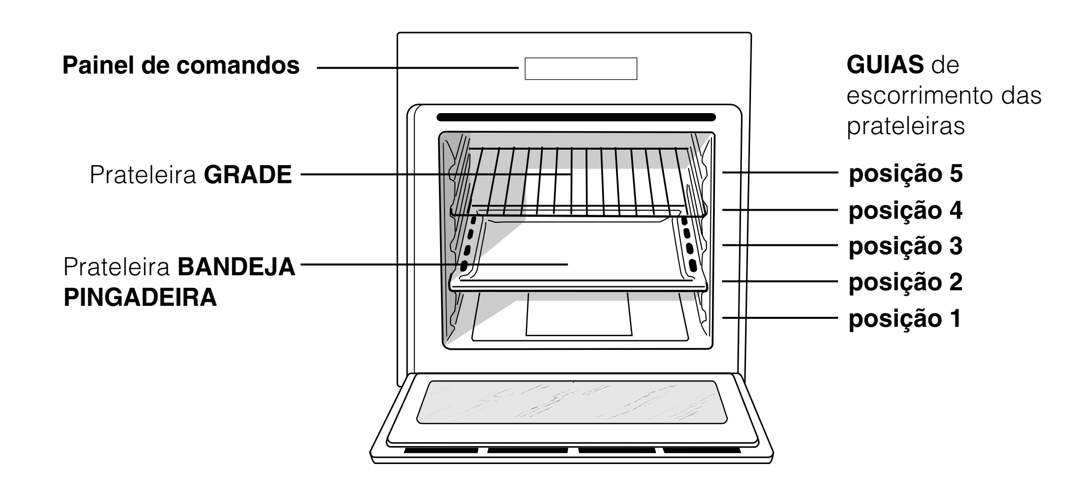
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas *	43,5 cm. de largura 32 cm. de altura 41,5 cm. de profundidade
Volume *	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 220-240V ~ 50/60Hz ou 60Hz potência máxima absorvida 2800W (ver quadro das características)
ETIQUETA DE ENERGIA*	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada – função de aquecimento: Gratin
CE	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 73/23CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações -89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE

*** Sem guias removíveis**

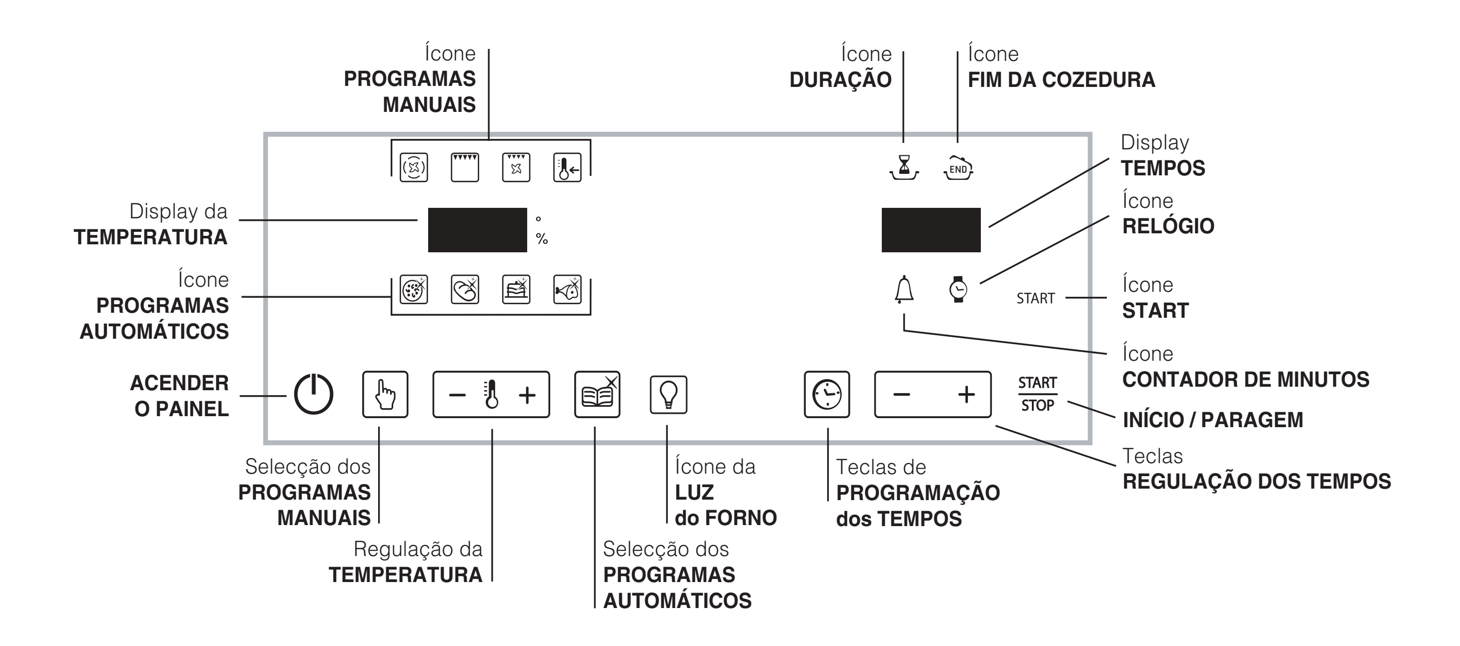
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



! Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! O "Bloqueio de comandos" e o "Modo de DEMO" podem ser activados/desactivados mesmo se o painel de comandos estiver desligado.

! Ao acender o forno, se o utilizador não tocar nenhuma tecla, o forno irá desligar-se automaticamente após 2 minutos.

Bloqueio de comandos

Para bloquear os comandos que regulam o forno, premir em sequência a tecla , a tecla "START/STOP" e a tecla "+" dos tempos que há à direita. Tocará um sinal e no display da TEMPERATURA será visualizado "Loc".
Para desbloquear os comandos, premir em sequência a tecla e a tecla "-" dos tempos que há a direita.
O bloqueio dos comandos pode ser activado quando o forno está em funcionamento, ou desligado, ou quando foi programado o fim da cozedura e premida a tecla start. O bloqueio dos comandos pode ser desactivado em todos os casos precedentes e também quando o forno tiver terminado a cozedura.

Modo de Demo

Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos.
Para activar o modo de DEMO, com o forno aceso, carregue em sequência na tecla ON/OFF, START/STOP e na tecla "+" dos tempos posicionada à direita.
Para desactivar o modo de DEMO, com o forno aceso, premir a tecla ON/OFF e a tecla "-" dos tempos que há à direita. Toca um sinal e no display dos tempos é visualizado "D Off".
O modo de DEMO pode ser activado somente com o forno aceso e se não foi iniciada nenhuma cozedura.

Acertar o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar uma cozedura posterior.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os dois algarismos piscarem no display dos TEMPOS;
2. premir as teclas "+" e "-" para acertar a hora.
3. premir a tecla .
4. premir as teclas "+" e "-" para acertar os minutos.
5. premir outra vez a tecla para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos piscarem no display dos TEMPOS;
2. premir as teclas "+" e "-" para acertar os minutos;
3. premir outra vez a tecla para confirmar.

Acenda o forno

Premir a tecla para acender ou apagar o forno.

Início do forno

Premir a tecla para seleccionar o programa de cozedura manual que desejar. Pode-se configurar a temperatura e a duração da cozedura.

Premir a tecla para seleccionar o programa de cozedura automático que desejar. A temperatura e duração da cozedura são predefinidas. É possível modificar somente a duração ±5/10 minutos, dependendo do programa escolhido. A escrita "In" que aparece no display de TEMPERATURA significa "enfornar". Pode-se programar uma cozedura posterior.

Para iniciar a cozedura premir o ícone START/STOP. O forno entra na fase de pré-aquecimento, os indicadores de temperatura acendem-se no final do pré-aquecimento. Para cozeduras manuais é possível mudar a temperatura se premir as teclas "+" e "-" que há à esquerda.
Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores da temperatura instantânea indicam que o pré-aquecimento terminou: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
Durante a cozedura é sempre possível:
- mudar a temperatura premindo as teclas "+" e "-" situadas à direita;
- se premir a tecla START/STOP pode-se interromper a cozedura mas manter a duração configurada;
- interromper a cozedura premindo a tecla "START/STOP";
- configurar uma nova cozedura (as configurações anteriores serão apagadas).

No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, para o caso da temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que houve a interrupção. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento
Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno
Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se premir a tecla.



Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.
No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

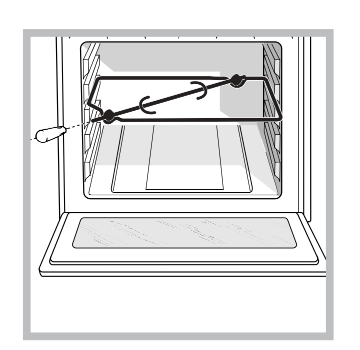
Programa **MULTINÍVEL**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto rotativo (se houver). Premindo as teclas "+" e "-" que há à esquerda, o display da TEMPERATURA indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotativo (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programas BAIXA TEMPERATURA
Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.

Espeto rotativo (somente em alguns modelos)



Para accionar o espeto rotatório (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accionar o espeto rotativo seleccionando os programas ou ;

! Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotatório pára.

Programas de cozedura automáticos

! A **temperatura** e a **duração da cozedura** podem ser **predefinidas** mediante o sistema **C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada)** que assegura automaticamente um resultado perfeito. É possível modificar a duração somente ± 5/10 minutos, dependendo do programa escolhido. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozedura pode ser efectuada colocando o alimento no forno **frio** ou **quente**.

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

Programa **CARNE**
Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

Programa **BOLOS**
Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de lêvedo natural, químico e sem lêvedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.


Programa **PIZZA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.


Programa **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa **PIZZA**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g. e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para PIZZA:

1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente

Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1.000 g. Farinha, 500 g. Água, 20 g. Sal, 20 g. Açúcar, 10 cl. Azeite, 20 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.
- Iniciar a cozedura PIZZA


Programa **PÃO**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**;
- a levedação da massa deve ser feira com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o PÃO:

1 Bandeja pingadeira de 1000g Máx, prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g de massa: 600g Farinha, 360g Água, 11g Sal, 25g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)
Procedimento:
- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual BAIXA TEMPERATURA a 40ºC e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**; Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.



PT

Programação da cozedura

! A programação é possível somente depois de seleccionar um programa de cozedura.

Programação da duração

Para definir a duração de uma cozedura manual :

1. premir várias vezes a tecla até o ícone e o primeiro algarismo do display dos TEMPOS piscarem;
2. premir as teclas "+" e "-" para acertar as horas;
3. premir de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no display dos TEMPOS;
4. premir as teclas "+" e "-" para acertar os minutos;
5. premir outra vez a tecla para confirmar.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar uma cozedura posterior

! Uma programação para cozedura posterior é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 5 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla até o ícone e os dois algarismos do display dos TEMPOS piscarem;
3. premir as teclas "+" e "-" para acertar as horas;
4. premir de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no display dos TEMPOS;
5. premir as teclas "+" e "-" para acertar os minutos;
6. premir outra vez a tecla para confirmar.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No display dos TEMPOS são mostradas alternadas a hora de final de cozedura e a duração.
Para anular uma programação, premir a tecla START/STOP.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

Multinível

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

PT

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (c°)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias corrediças			
Multinível	Pizza em 2 prateleiras	1+1	2 e 4	1 e 3	Sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras	1	2 e 4	1 e 3	Sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)	1	2 e 4	1 e 3	Sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1	1 e 2/3	1 e 3	Sim	200-210	65-75
	Cordeiro		2	1	Sim	190-200	45-50
	Cavala		1 o 2	1	Sim	180	30-35
	Lasanha		2	1	Sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	Sim	200	20-30
Barbecue*	Cavala	1	4	3	Não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	Não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	Não	100%	15-20
	Chouriças	0,7	4	3	Não	100%	15-20
	Hambúrgueres	n.° 4 ou 5	4	3	Não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n.° 4 ou 6	4	3	Não	100%	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
Gratin*	Frango na grelha	1,5	2	2	Não	210	55-60
	Chocas	1	2	2	Não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	Não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	Não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	Não	210	40-45
Temperatura baixa	Descongelação		2 ou 3	2	Não	-	-
	Levitação		2 ou 3	2	Não	-	60-90
	Aquecimento de alimentos		2 ou 3	2	Não	-	-
	Pasteurização		2 ou 3	2	Não	-	-
Pizza automática	Pizza (vide a receita)	1	2	2	Não	-	23-33
	Focaccia (massa de pão)	1	2	2	Não	-	23-33
Pão automático	Pão (vide a receita)	1	2	2	Não	-	55
Sobremesas automático	Bolos de massa levedada	1	2 ou 3	2	Não	-	35-55
Carne automático	Assados	1	2 ou 3	2	Não	-	60-80

Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos



PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- não permita que este aparelho seja usado por crianças ou incapazes, sem vigilância.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (*veja os Programas*) e a “limpeza automática posterior” (*veja a Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

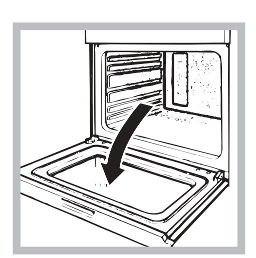
Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

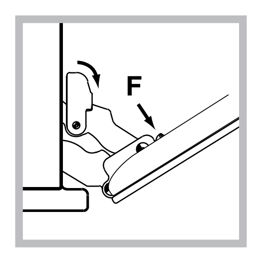
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

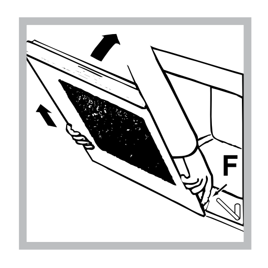
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



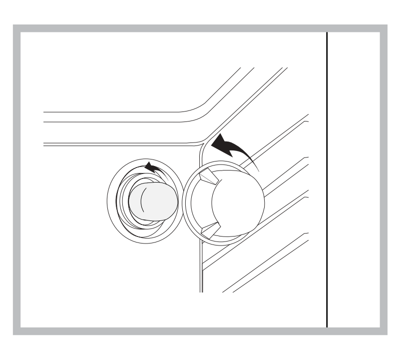
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

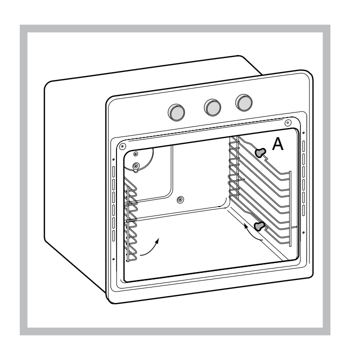


1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.

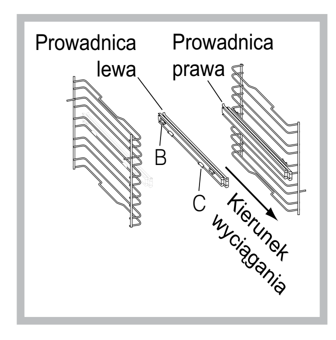
Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

Montagem do Kit Guias Corrediças

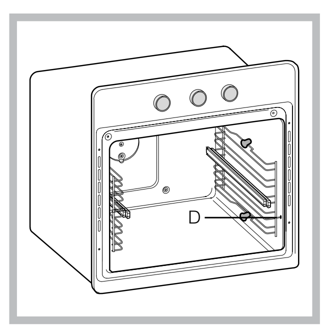
Para montar as guias corrediças:



1. Remova os dois quadros tirando-os dos separadores A (*veja a figura).*



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no quadro antes o encaixe B e depois o encaixe C.



3. Prenda os dois quadros com as guias montadas nos respectivos furos que há nas paredes do forno (*veja a figura*). Os furos para quadro esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o quadro direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os quadros nos separadores A.

! Não inserir as guias corrediças na posição 5.

Assistência técnica

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “ER” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- Verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- Reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- Em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- a mensagem visível no display da TEMPERATURA
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.



PT

10/2007 - 195061760.01
XEROX BUSINESS SERVICES